

GUIDE D'INSTALLATION

Cuisinière Tout gaz 50 cm



SOMMAIRE

1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	4
• Respect de l'environnement _____	4
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL _____	
• Conditions réglementaires d'installation _____	5
• Encastrement _____	6
• Changement de gaz _____	7
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL _____	
• Utilisation des brûleurs de table _____	12
• Utilisation du four _____	15
• Accessoires _____	15
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL _____	16
5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	18
6 / SERVICE APRES-VENTE _____	20

1 / CONSIGNES DE SECURITE

– CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

– Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

– Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

– Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

– **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement . Eloignez les jeunes enfants.**

– **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud ; ne prenez pas à main nue la casserole (grille), utilisez une manique ou un tissu isolant.**

– Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

– Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

– L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

– La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• **CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION**

– Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

– Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

– Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée à l'intérieur du coffre.

– Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation

– L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine :** maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire.

– Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière en classe 1 (appareil isolé) ou en classe 2 - sous classe 1 (incorporable ou non incorporable, fig.1), selon norme gaz : EN 30-1-1.

– **RACCORDEMENT GAZ :**

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'elle soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

– Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

– Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est **interdit** si l'installation gaz est neuve ou modifiée (changement du robinet d'alimentation).

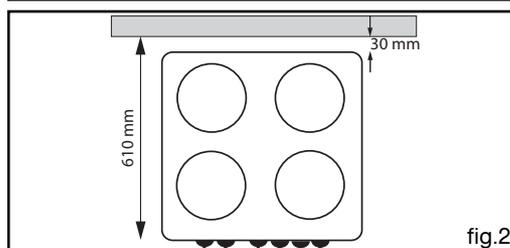
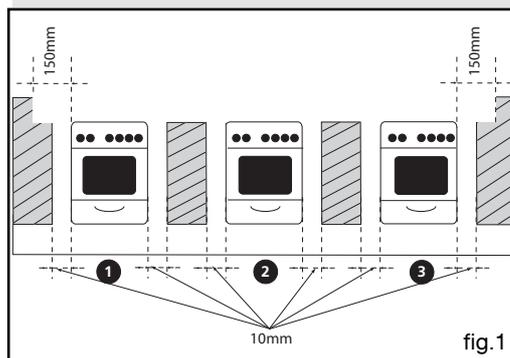
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• ENCASTREMENT

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (**fig.1 et 2**):

- **10 mm** entre les côtés de l'appareil et les murs ou les meubles.
- **30 mm** entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.
- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).
- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES



2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CHANGEMENT DE GAZ

Cette cuisinière est livrée pré-réglée pour le gaz de réseau (gaz naturel).



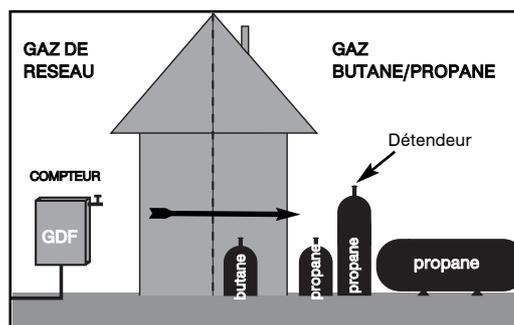
Attention

Pour tout changement de gaz, vous devez impérativement effectuer les trois opérations suivantes :

- Adapter le raccordement gaz,
- Changer les injecteurs,
- Régler les ralentis sur les robinets.

- Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.

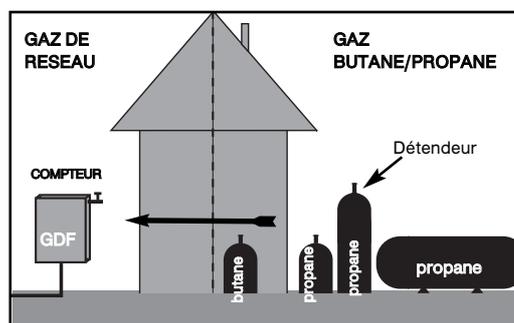
PASSAGE DU GAZ DE RESEAU EN GAZ BUTANE/PROPANE



ET

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE

AU GAZ DE RESEAU



2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CHANGEMENT DE GAZ

• Adaptation du raccordement gaz

Le raccordement s'effectue :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).

- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

- soit dans le cas d'une installation existante :

– Pour les gaz distribués par une canalisation (gaz naturel), par tube souple d'un diamètre intérieur de 15 mm (fig.3) monté sur un about approprié équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.

– Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm (fig.3) monté sur un about approprié équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.

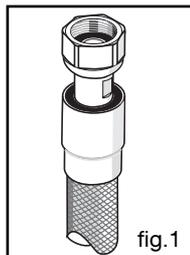


fig.1

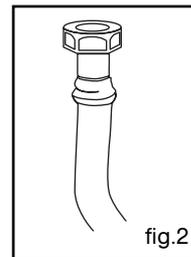


fig.2

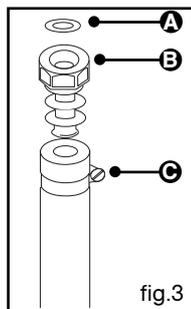


fig.3

- A** Rondelle d'étanchéité
- B** About
- C** Collier de serrage (non fourni)

Conseil

En cas d'utilisation d'abouts selon recommandations ci-dessus, vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CHANGEMENT DE GAZ

• Changement des injecteurs

Chaque injecteur est identifié par un numéro gravé dessus.

Changez les injecteurs avec une clé à angle, en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (fig. 1).

- Dévissez à l'aide d'une clé de 7 les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig. 2).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz présent dans la notice d'utilisation ; pour cela :

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez la clé sur l'injecteur.

- Serrez suivant les consignes ci-dessous.

Pour un serrage idéal :

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre d'un angle d'environ 45° (fig. 3).

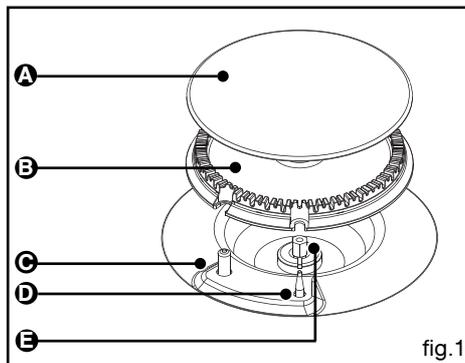


fig.1

- A** Chapeau de brûleur
- B** Tête de brûleur
- C** Bougie d'allumage (selon modèle)
- D** Thermocouple (selon modèle)
- E** Injecteur

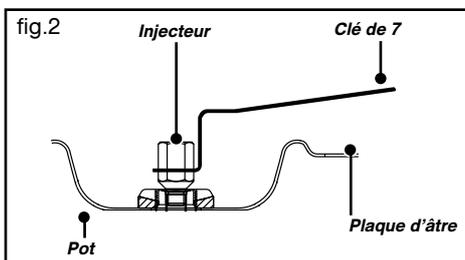


fig.2

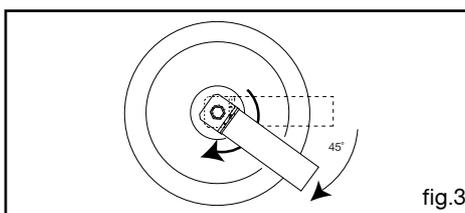


fig.3

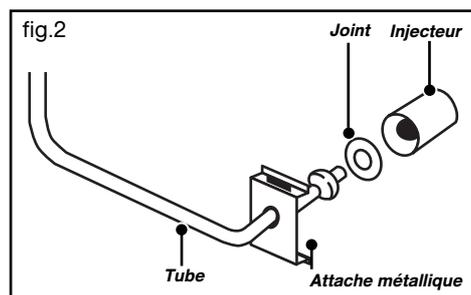
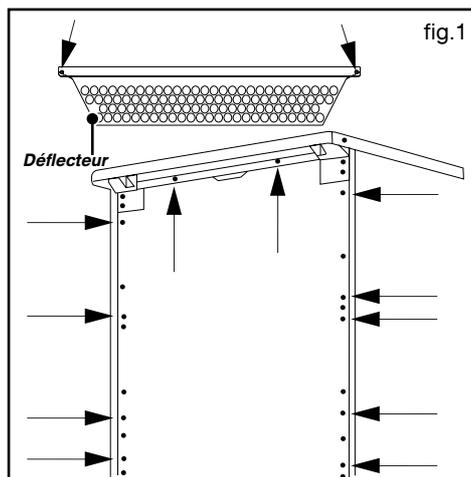
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CHANGEMENT DE GAZ

• Changement de l'injecteur du four

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

- Enlevez le capot arrière en dévissant les 11 vis de maintien (fig.1).
- Déclipez l'attache métallique située à la base de chaque brûleur (sole) (fig.2) à l'aide d'un petit tournevis.
- Retirez l'injecteur qui coiffe le tube.
 - Vérifiez que le joint est bien en place sur le tube aluminium, sinon retirez-le de l'injecteur sans l'abîmer et engagez-le sur le tube.
- Coiffez le tube avec le nouvel injecteur en s'assurant que son repère correspond au tableau des caractéristiques gaz .
- Remplacez le tube et clipsez l'attache métallique.
- Revissez le capot arrière.



⚠ Attention
 Vous devez impérativement replacer le joint sur le tube aluminium avant de placer le nouvel injecteur.

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CHANGEMENT DE GAZ

• Réglage du ralenti des robinets des brûleurs de table et four

Gaz de réseau (gaz naturel) ⇒ Gaz butane / propane

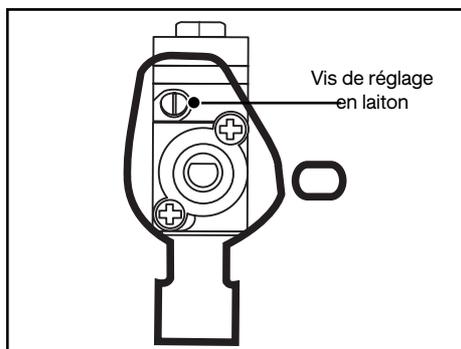
- ➔ Retirez les manettes.
- ➔ Avec un petit tournevis, vissez à fond ↻ la vis en laiton de chaque robinet (dessus et four).
- ➔ Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- ➔ Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Gaz butane / propane ⇒ Gaz de réseau (gaz naturel)

- ➔ Retirez les manettes.
- ➔ Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton de chaque robinet (dessus et four)
- ➔ Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- ➔ Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Nota : après réglage, lors du passage en débit réduit, la flamme des brûleurs ne doit pas s'éteindre. Le brûleur de four ne doit pas s'éteindre à la suite de la fermeture de la porte du four. Evitez néanmoins la fermeture trop brutale de la porte, et vérifiez par le trou d'allumage la présence de la flamme.
Si la flamme s'éteint, dévissez légèrement la vis en laiton.

Robinet de dessus ou de four
(selon modèle)



3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole "grande flamme" et le symbole "petite flamme". Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

• Allumage sans sécurité gaz

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens . L'allumage de votre cuisine est manuel.

- ➔ ouvrez votre robinet en position "grande flamme" et
- ➔ approchez une allumette du brûleur.

• Conseils pour l'utilisation des brûleurs de table

Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- de veiller régulièrement au bon fonctionnement des éléments qui composent les brûleurs,
- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs et des chapeaux (**fig. 1 page 9**).
- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau de doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- L'apparition de pointes jaunes est due à la qualité du gaz utilisé mais ne dégrade en rien les performances des brûleurs.
- Le bruit généré par les brûleurs est lié à leur puissance, ce qui n'altère en rien les performances de votre table de cuisson.
- Pour faire passer vos récipients d'un brûleur à un autre, ne les faites pas glisser mais soulevez-les afin d'éviter de déplacer les grilles.

 **Attention**
- Veuillez éviter tout débordement excessif lors de l'utilisation des foyers. Celui-ci peut provoquer des infiltrations de liquide par les aérations supérieures de la porte et entraîner ainsi l'encrassement des glaces intérieures, sans incidence sur le fonctionnement de votre appareil.

 **Attention**
En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DES BRULEURS DE LA TABLE

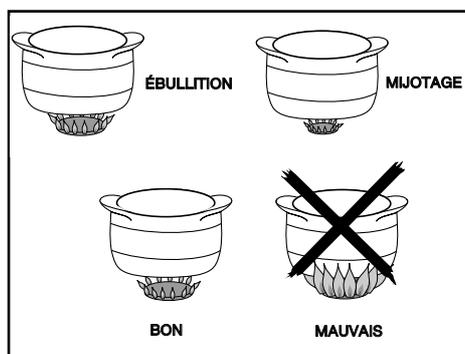
• *Conseils pour l'utilisation des brûleurs de table*

– Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

– Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois, sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

– N'employez pas de récipients avec un fond bombé, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm en débit réduit.

– Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :



Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

PETIT BRULEUR (SEMI-RAPIDE)	BRULEUR MOYEN (RAPIDE)	GRAND BRULEUR (ULTRA-RAPIDE)	BRULEUR AUXILIAIRE
Récipients de 18 cm de diamètre et plus :	Récipients de 24 cm de diamètre et plus :	Récipients de 28 cm de diamètre et plus :	Récipients de 8 à 16 cm de diamètre et plus
SAUCES, RÉCHAUFFAGE	ALIMENTS A SAISIR	FRITURES, ÉBULLITION	SAUCES, MIJOTAGES, TENUES AU CHAUD

En cas de mijotage en débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14 et 16 cm.

3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DU FOUR

• *Conseils pour l'utilisation du four*

– Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four. Tout ceci est normal.

– En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.



Attention

- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Les cuissons au four doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.

3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DU FOUR



Attention

Votre four possède un allumage manuel.

Le four de votre cuisinière est équipé d'un **dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Lors de l'allumage de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions suivantes

Allumage de la sole gaz (brûleur inférieur du four)

– Ouvrez le robinet du gaz alimentant votre cuisinière.

– Enfoncez et tournez la manette du four vers la gauche jusqu'en position maxi.

– **Maintenez la manette du four enfoncée et approchez une allumette du brûleur.**

– Dès l'apparition de la flamme, **continuez à maintenir la manette du four enfoncée pendant 5 à 10 secondes, le temps que la sécurité soit activée.** Relâchez la manette et vérifiez que le brûleur reste allumé.

Évitez de fermer violemment la porte de la cuisinière, vous risqueriez d'éteindre les flammes lorsque votre four fonctionne en allure réduite.

– Réglez la manette du four sur la position de cuisson désirée.

REMARQUE

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes le brûleur ne s'est pas rallumé, cessez d'agir sur le dispositif, ouvrez la porte de l'enceinte et/ou attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

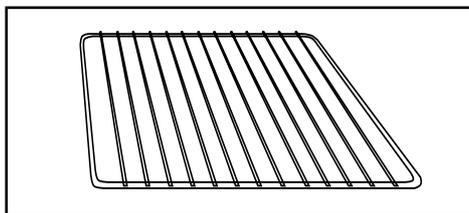
En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

• ACCESSOIRES

• Grille plate

La grille plate peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire.



4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

COMMENT PROCEDER ?	
Carrosserie	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Il convient d'enlever du couvercle tous les produits dus à un débordement avant de l'ouvrir et de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Manettes de commandes	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Brûleurs à gaz de dessus	<p>- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse.</p> <p>Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à poils durs.</p>
Grilles support de casseroles	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'objets tranchants.
Four à émail normal	<p>- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.</p> <p>Lors d'un débordement important, essuyez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.</p>



Attention

*Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRÊT**.*

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



Attention

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.



Attention

- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.

- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

Danger

Quel que soit le type de four, n'entrez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casseroles de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le robinet est en position fermée.	➔ Positionnez votre robinet sur la température de cuisson désirée.
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	- C'est normal lors de la 1ère chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four.	➔ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. ➔ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau.
Buées sur les vitres	- Plats humides ou très froids.	➔ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un pré-chauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
Les flammes se décollent des brûleurs	- Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur.	➔ Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. ➔ Vérifiez la pression du gaz. ➔ Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. ➔ Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit.
Le ralenti gaz est trop fort ou les flammes s'éteignent	- Suite à changement de gaz	➔ Vérifiez dans la notice "Changement de gaz" que vous avez bien effectué toutes les opérations nécessaires : changement des injecteurs, réglage de la vis de débit réduit...
Les flammes sont trop petites	- Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché.	➔ Débouchez l'injecteur avec une aiguille.



Conseil

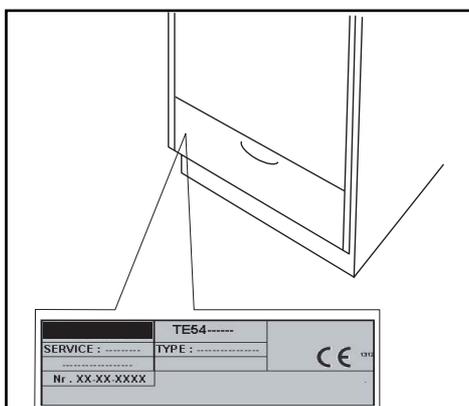
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

NOTES PERSONNELLES

6 / SERVICE APRÈS-VENTE

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.

